42e Année. — N° 31. 2 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Vins anormaux. — Contingentement

Les Chambres se sont séparées sans avoir eu le loisir de discuter à fond les problèmes soulevés par la crise viticole.

La question des « vins anormaux » reste donc en suspens, le Conseil d'Etat se refusant à sanctionner un projet de décret limitant à 6°5 la teneur alcoolique des vins.

On pouvait s'attendre à cette décision, car la *définition légale* du vin : « **Produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais** » est muette en ce qui concerne le degré alcoolique. Et un décret ne saurait modifier une loi.

Il sera donc nécessaire d'attendre la rentrée du Parlement pour faire trancher cette question, d'ailleurs très épineuse.

— D'autre part, le Ministère de l'Agriculture vient d'instituer une large consultation sur la question du *contingentement* des récoltes.

Problème bien délicat aussi, car il semble avoir pour corollaire nécessaire la prohibition d'entrée des vins étrangers.

Serait-il possible, en effet, de contraindre un producteur fran-

çais à brûler ou à retirer de la vente une partie de sa récolte, alors que le marché resterait accessible à tous les vins étrangers ?

Et serait-il possible de fermer complètement nos frontières aux produits des nations voisines ?

Pratiques œnologiques autorisées

Le décret du 19 août 1921, complété par la circulaire n° 57 adressée aux agents du service de la répression des fraudes, ainsi qu'une lettre de M. Chéron en date du 24 février 1924, ont apporté quelques modifications aux règles précédemment fixées. Nous croyons donc utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir et à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

ARTICLE PREMIER. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit a quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile : 1° supérieure à 2 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ; 2° supérieure à 2 grammes seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués, bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal ;

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont normaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 0 gr. 500 par litre :

Soit par la présence de deux, au moins, des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

Art. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

Art. 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

1° En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux ;

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (1);

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (2). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 180 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2° En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre (3) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 28 janvier 1903.

---

(1) Le vin fait ne doit pas contenir plus dé 1 gramme de sel marin par litre. – Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

(2) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également, jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

(3) *Loi du 11 juillet 1891.* – Article 3 : Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre..... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoire, sinon impossible, et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tanin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi de levures sélectionnées ;

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume ne devra dépasser le dixième du volume du moût.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés, et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume

total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabeo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir.

*
* *

La circulaire n° 57, précitée, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

« *Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur.* — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

Collages, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes, susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi desdites matières.

De même, j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure » ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage ».

*
* *

Traitement des moûts par le Benzoate de soude. — Pour qu'il n'y ait aucune équivoque sur cette question, nous nous bornerons

à reproduire la réponse du Ministre de l'Agriculture à la Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie :

Paris, 24 février 1924.

Monsieur le Président,

« Par lettre du 25 janvier dernier, vous avez bien voulu me demander que, pour donner satisfaction à la douane américaine qui exige la présence, dans les moûts importés, de benzoate de soude, destinés à les empêcher de fermenter ultérieurement, les administrations ne s'opposent pas à l'addition de cet antiseptique aux moûts destinés à être exportés et que ce traitement soit même autorisé pour la consommation intérieure.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que je ne vois pas d'inconvénient à ce que les jus de raisins ou d'autres fruits, destinés à être consommés comme « boisson non alcoolique » soient additionnés de benzoate de soude, lorsqu'ils sont destinés à être exportés vers des pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique pour la conservation des boissons non alcooliques et aux doses admises par la législation des dits pays.

Mais, en ce qui concerne la consommation intérieure, le seul antiseptique qui puisse être autorisé pour les boissons est l'anhydride sulfureux : il l'a été après de longues études de l'Académie de Médecine et du Conseil supérieur d'Hygiène publique et il n'y a pas lieu de croire que ces assemblées soient disposées à étendre la liste des antiseptiques susceptibles d'être autorisés ».

Le Ministre de l'Agriculture : Henry Chéron.

Il va de soi que cette réponse s'adresse aux viticulteurs de la France continentale aussi bien qu'à ceux de l'Algérie.

La situation des vignobles

Le retour du beau temps a enrayé les violentes attaques de Mildiou signalées dans notre numéro du 19 juillet.

Les plus fortes pertes ont porté sur l'arrondissement de Montpellier, le département du Gard et la basse vallée du Rhône.

Nous n'avons pas de nouvelles bien précises sur la situation des vignobles du Nord-Est et du Centre ; on nous signale, cependant, en des situations très variées, des atteintes de Mildiou et d'Oïdium.

— Rien de nouveau en ce qui concerne le marché des vins ; les cours restent fermes, avec tendance à la hausse pour les produits de première qualité.

L. Degrully.

POSSIBILITÉS DE SIMPLIFICATION

DANS LES MANIPULATIONS DE LA VENDANGE [1]

La manipulation de la vendange, à son arrivée au cellier, et pendant les premières opérations de vinification, constitue un des gros soucis du Propriétaire. Aussi les Viticulteurs, Ingénieurs et Constructeurs d'appareils ont-ils rivalisé d'ingéniosité pour réaliser des installations permettant de faire ces opérations vite et sûrement. Il faut aller vite pour pouvoir laisser mûrir le raisin et cependant finir la vendange avant les premières pluies, sûrement, puisque ces opérations sont souvent confiées à un personnel de passage et, j'ajouterai proprement, la propreté étant la condition indispensable d'une bonne vinification.

Le développement et la vulgarisation de la mécanique ont profondément modifié, depuis quelques 35 ans, les installations des celliers, mais sans pour celà supprimer la main-d'œuvre. Cette main-d'œuvre ne grève pas, il est vrai, beaucoup les frais d'exploitations et était très acceptable à une époque ou le personnel disponible était nombreux et facile à recruter. Mais le recrutement est tous les ans plus difficile et devient pour le propriétaire une préoccupation et un risque croissant.

Il semble cependant que les derniers appareils mécaniques mis au point, je veux dire les pressoirs continus et les pompes à vendange devraient permettre de réduire considérablement cette main-d'œuvre, mais certains viticulteurs reprochent, avec raison à mon avis, à ces appareils, de donner parfois un vin défectueux. Les pressoirs continus ont nécessité une longue mise au point avant d'arriver au degré de perfectionnement actuel. Le premier de ces appareils aurait vu le jour en 1888 (Voir Ferrouillat. Fouloirs et Pressoirs continus 1893), j'ai le souvenir d'avoir assisté, en 1895, à des essais du reste négatifs.

Les constructeurs sont arrivés depuis à perfectionner suffisamment leurs appareils et leur fonctionnement est aujourd'hui assez sûr et régulier pour être confié à un ouvrier intelligent. Mais cette sécurité de fonctionnement n'a pas fait disparaître le plus grave défaut du pressoir continu.

Cet appareil est puissant, trop puissant et applique brutalement la force qui lui est fournie, au point d'extraire non seulement le jus du raisin mais encore le suc des grappes et des feuilles en réduisant la matière solide à l'état de particules sèches ressemblant à du tabac grossièrement haché. Il est évident que le liquide ainsi obtenu n'a pas la composition d'un vin normal et comme il contient de grandes quantités de matières solides impalpables en suspension, il est très difficile et parfois impossible à clarifier.

Aussi nombreux sont les viticulteurs qui d'abord séduits par les commodités que donne cet appareil l'ont ensuite abandonné.

On peut faire la même critique, quoique à un degré moindre, à la pompe à vendange, dernière venue parmi les appareils viticoles.

La Compagnie des Salins du Midi s'est préoccupée depuis longtemps de cette question de main-d'œuvre, d'autant plus angoissante que les quantités

---

(1) Communication présentée à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, par M. Jules Crassous, Directeur des Services Techniques de la Cie des Salins du Midi.

de vendanges rentrées chaque jour dans ses installations sont plus considérables.

Dès 1910, elle avait entrepris des essais sur les pressoirs continus et sur les moyens à employer pour que l'application de ces appareils à la vinification en blanc soit susceptible de donner en toute sécurité des produits normaux. Ces essais ont réussi et elle a pu pendant deux ans vinifier sur l'un de ses domaines partie de récolte (6 000 H° environ Aramon et Piquepoul) au pressoir continu sans que l'analyse ou la dégustation aient permis de distinguer le vin ainsi produit de celui obtenu avec la même vendange par les procédés habituels de la chambre d'égouttage et du pressoir discontinu.

Ce résultat obtenu, la Compagnie des Salins a cherché s'il ne serait pas possible de réduire la main-d'œuvre dans la vinification en rouge par des procédés analogues.

Ce sont les conclusions de ces essais que je vais vous exposer :

Je n'ai pas cherché à améliorer la cueillette, le transport du raisin de la vigne au cellier, ni le déchargement de la vendange à son arrivée, la mécanique, au moins actuellement, ne peut tout faire. Mais j'ai voulu supprimer toute reprise de la vendange depuis le moment ou elle est jetée dans le fouloir et le moment ou le marc asséché est chargé sur charrette, pour être porté à la Distillerie ou entassé dans des cuves ou mis en silos. Ce sont, en effet, ces reprises, vidage des chambres d'égouttage, transport des marcs aux pressoirs, retaillages et remaniements si utiles pour le bon assèchement et enfin déchargement du pressoir qui nécessitent le plus de main-d'œuvre et sont des causes de souillure dans la cave.

Le pressoir continu prolongé par un transporteur à courroie devait permettre de résoudre le problème, mais il fallait trouver un moyen efficace de le rendre inoffensif pour la qualité du vin.

Ce moyen a été l'égrappoir. Il est évident, en effet, que si avant tout passage dans les appareils on enlève complètement les grappes et les feuilles, le pressoir ne pourra plus agir que sur le raisin même. Mais les constructeurs consultés déclinaient toute responsabilité pour le bon fonctionnement de leurs appareils, la grappe étant indispensable à leur avis tant pour la formation du bouchon que pour servir de drain. Certains proposaient même de remplacer la grappe par de la paille et la plupart déconseillent encore l'emploi de tout appareil avant le pressoir.

Il a donc fallu faire les essais que n'avaient pas voulu tenter les constructeurs.

Ils furent concluants. Un pressoir continu marche très normalement avec de la vendange égrappée fraîche ou fermentée, son réglage ne présente pas de difficultés et si on ne lui demande pas un degré d'assèchement supérieur à celui obtenu avec le pressoir discontinu (10 à 13 kilog. de marc asséché par 100 kilogr. de vendange fraîche suivant cépages) le vin obtenu n'est pas très chargé en matière solide et se clarifie facilement. Quelques pesées d'épreuve pendant les premiers jours de marche et aux changements de cépages renseignent parfaitement à ce sujet, et le conducteur a vite dans l'œil l'aspect que doit avoir le bouchon pour que le pressurage soit suffisant mais non exagéré.

Il fallait, cependant, malgré toutes les facilités de réglage, prévoir une erreur toujours possible, et limiter les risques, par un égouttage préalable de façon à ne faire passer dans le pressoir continu que le minimum de moûts.

J'ai donc intercalé entre l'égrappoir et le pressoir un séparateur de jus. Cet appareil remplace la chambre d'égouttage et donne 60 à 70 o/o de vin de goutte, qui ne passant pas dans le pressoir ne risque pas d'être défectueux.

Le premier vin qui coule du pressoir est parfaitement clair et correspond comme qualité et quantité, au vin de premier pressurage. La queue, 10 o/o au maximum, est un peu plus chargée en matières solides et correspond au vin de deuxième pressée ou de retaillage. Cette queue seule peut être influencée par un serrage trop intensif.

L'adjonction de cet appareil a eu aussi pour très heureux effet d'augmenter considérablement la capacité de production du pressoir continu, et ce point était important. Le plus gros modèle de pressoir était insuffisant pour une propriété moyenne, il fallait prévoir plusieurs appareils avec toutes les complications que cette multiplicité aurait entraîné. Le séparateur de jus réduisant de plus de moitié le volume de matière à passer dans le pressoir, et de près de deux tiers la quantité de liquide à extraire dans cet appareil, sa capacité s'augmente d'autant.

En fait, un pressoir pouvant passer 3.000 à 3.500 kilogr. de vendange fraîche à l'heure a pu traiter, dans la journée de huit heures malgré les à-coups de la vendange, et grâce au séparateur de jus, de 60 à 65.000 kilogr Je dois, du reste, ajouter que certains constructeurs présentent des pressoirs continus de plus grande capacité répondant aux besoins d'exploitations plus grandes.

Le problème de la vinification en blanc se trouvait donc résolu. On conçoit facilement une disposition des divers appareils, fouloir, égrappoir, séparateur, pressoir et, enfin, transporteur, telle que la vendange passe automatiquement de l'un dans l'autre pour arriver, enfin, à l'état de marc sec soit à la charrette, soit aux cuves à piquette ou aux silos. Les grappes enlevées par l'égrappoir sont recueillies par le même transporteur à courroie. Le fouloir, l'égrappoir, le séparateur ne nécessitent aucune surveillance, seulement un nettoyage et un graissage périodiques, et un tel ensemble peut être mené par un seul homme surveillant le pressoir et les pompes qui reprennent les diverses qualités de moût.

La vinification en rouge présentait un peu plus de difficultés. Il fallait, après fermentation plus ou moins prolongée dans des cuves, reprendre la matière mécaniquement pour en séparer le vin de goutte et pressurer le marc.

Les essais ont montré qu'une pompe à vendange peut faire cette opération, si la cuve a été remplie de vendange égrappée et si le fond, au lieu d'être plat, est conique ou pyramidal avec une pente de 30 à 40°.

J'ai essayé la pompe rotative à palette commandée du Foulo-pompe Pujas et Leconte, de Nîmes, et aussi la pompe alternative àpiston et tiroirs commandés de P. Paul dont le fonctionnement a été identique et tout à fait satisfaisant. Je remercie ces deux constructeurs qui ont bien voulu mettre gracieusement ces appareils à ma disposition Mais ici se pose la grave question de l'égrappage dans la vinification en rouge, question très controversée depuis longtemps, et qui a été à maintes reprises discutée ici même.

On reproche, à juste titre, à cette opération, si elle donne une plus grande finesse au vin, de le faire au détriment de la couleur, du corps et du bouquet. Les éléments qui constituent ces qualités du vin sont contenus entre la peau et la pulpe du raisin, et ne se dissolvent au sein du liquide que pendant la fermentation. Tout ce qui favorisera le contact et la circulation

du liquide pendant la fermentation avec les matières solides, augmentera donc cette dissolution.

Les parties solides de la vendange égrappée remontent très vite à la surface pour former le chapeau, chaque grain constituant un petit ballon rempli d'acide carbonique qui n'est pas alourdi et retenus par l'enchevêtrement des grappes. Le contact et l'intercirculation sont donc considérablement diminués. Il suffit pour faciliter la dissolution, d'opérer un foulage parfait et de faire en cours de fermentation, un ou mieux deux repompages du moût au dessus du chapeau. La pompe à vendange permet par son gros débit (300 à 350 hectos à l'heure), de faire rapidement cette opération qui a l'avantage de faciliter et de régulariser la fermentation. Ainsi se trouve évité l'inconvénient de l'égrappage, par ailleurs indispensable pour obtenir un vin de bonne qualité, malgré l'emploi de la pompe à vendange et du pressoir continu.

La contenu de la cuve de fermentation est envoyé par la pompe au séparateur de jus, puis au pressoir continu. Le dernier jus de cet appareil peut être avantageusement remonté sur la vendange fraîche du jour, sur laquelle il se dépouillera.

Cette vidange de la cuve ne présente aucune difficulté, le chapeau glisse facilement sur les parois inclinées du fond, si on a le soin de faire arriver un mince jet de liquide tangentiellement à la paroi.

La cuve vidée, ce jet effectue un rinçage parfait de la paroi et le liquide, ainsi déversé, purge les conduits de refoulement de la pompe de toute matière solide risquant de former bouchon.

Les mêmes ajutages peuvent servir à rincer les cuves à l'eau.

La marche de l'installation est donc la suivante :

La vendange foulée aussi parfaitement que possible est égrappée, puis emmagasinée dans une cuve à fermentation.

Cette fermentation terminée, la cuve est vidée par une pompe à vendange refoulant l'ensemble marc et vin dans un séparateur de jus donnant d'une part le vin de goutte, et, d'autre part, envoyant le marc partiellement asséché au pressoir continu qui termine l'assèchement.

On voit que l'installation est la même que pour la vinification en blanc, avec adjonction de cuves de fermentation et d'une pompe à vendange. On imagine facilement un dispositif permettant d'envoyer la vendange égrappée soit directement au séparateur de jus pour faire du blanc, soit à la cuve pour faire du rouge. La même installation permet ainsi de passer instantanément de l'un à l'autre mode de vinification.

Dans les deux cas un homme suffit à la surveillance et à la manœuvre des appareils.

La puissance nécessaire pour mouvoir les appareils d'une installation de ce genre capable de traiter de 50 à 100.000 kilogr. de vendange en 8 heures, est de l'ordre de 15 à 30 HP. — De nombreux Domaines de notre région sont déjà desservis par les réseaux de distribution d'énergie électrique, leur nombre augmentera encore au fur et à mesure de l'exécution du programme d'électrification rurale.

A défaut d'énergie électrique, il existe maintenant des moteurs Diesel de faible puissance, de moyenne vitesse, par conséquent relativement légers, ayant une consommation d'huile lourde aussi faible que celle des gros Diesel industriels. Leur fonctionnement est extrêmement simple, ne demande pas de surveillance. Mieux que les moteurs à essence ou les Semi-

Diesel, ils peuvent être mis entre les mains d'ouvriers inexpérimentés. Le manque de force motrice à proximité n'est donc pas un obstacle.

Les procédés que je viens de vous décrire suppriment tout remaniement et transport de matière à l'intérieur des installations qui peuvent ainsi plus facilement rester propres. Ils réduisent la main-d'œuvre au minimum tout en donnant des garanties pour la bonne qualité du vin. Enfin, ils suppriment tout travail de nuit à la cave, les opérations devant être terminées en une heure au maximum après l'arrivée du dernier convoi de vendange.

Je veux espérer que les essais faits par la Cie des Salins du Midi intéresseront les Viticulteurs, et que les considérations qui précèdent leur seront de quelque utilité.

Dans cet espoir, je les dédie à la mémoire de vos deux Présidents : MM. Alban et François Crassous qui, avant moi, ont travaillé à perfectionner la mécanique agricole.

* * *

1° **Pressoir continu.** — L'inconvénient de cet appareil est de donner parfois des vins qui même s'ils n'ont pas goût de rafle sont très chargés de matières solides (lies).

Nous avons évité cet inconvénient aussi bien dans la vinification en blanc que dans celle en rouge en n'envoyant dans le pressoir que des marcs *égouttés au séparateur* de jus et en réglant le pressurage de façon à obtenir un poids de marc sec de 10 à 13 kilogr. suivant cépages par 100 kilogr. de vendange fraîche.

Dans ces conditions, les inconvénients du pressoir continu ne peuvent porter que sur une faible partie de vin, et en fait nous n'avons pas eu à nous préoccuper de liquider autrement qu'à l'ordinaire les lies produites en quantité à peine plus considérable, et les derniers vins produits au pressoir continu ont été normaux.

2° **Foulo-pompe.** — Nous n'avons pas essayé de faire aspirer la foulo-pompe, en fait les foudres et cuves de fermentation étant généralement surélevées la pompe se trouve naturellement en charge.

La pente adoptée pour la paroi inférieure de la cuve était de 30°. Nous avons l'impression, sans avoir pu le vérifier, que cette pente pourrait être beaucoup diminuée, le glissement de la matière solide étant beaucoup facilité par l'injection tangentiellement à la paroi d'une faible quantité de vin.

Pour les cuves existantes on peut très bien, sans réduire la capacité utile des cuves, faire un remplissage pour ménager ces pentes, puisque le volume de matière à traiter est notablement diminué du fait de l'égrappage initial.

Dans le cas de foudre le problème est plus difficile, il est probable cependant que la prise de la pompe étant placée au point le plus bas la plus grande partie de la matière sera entraînée naturellement, et qu'il suffira pour ramener la matière restante à la pompe de laver les parois au moyen d'une lance a incendie manœuvrée à la main de l'extérieur soit par la porte supérieure, soit même par la porte du fond.

L'égouttage sur le pressoir comme l'indique votre correspondant est peut-être possible, mais il risque d'être long à cause du peu de perméabilité

du marc égrappé, il serait préférable d'ajouter après la pompe un séparateur de jus et de n'envoyer sur le pressoir que le marc déjà égoutté auquel on ajouterait les rafles provenant de l'égrappoir.

Toutes les pompes à vendange nous paraissent aptes à ce travail, cependant la pompe « Paul » aurait notre préférence comme moins brutale.

Jules CRASSOUS.

ETUDES DE FERMENTATION EN ROUSSILLON

Mon camarade M. Sémichon a, dans un très intéressant article intitulé « les solutions nutritives en vinification » (1) rappelé le rôle du gaz sulfureux en vinification et précisé celui de l'ammoniaque.

Je veux indiquer très brièvement les conclusions pratiques auxquelles m'ont conduit plusieurs années de vinification dans ma propriété de Cuxous (Pyrénées-Orrientales) ; il est très probable que ces conclusions seraient analogues ailleurs.

1° *Emploi du phosphate d'ammoniaque*

En année normale l'emploi de l'ammoniaque est inutile ; voici par exemple une expérience faite en 1922 sur 2 cuves : I. — 336 hl. et II. — 334 hl. ; la première avait reçu 25 gr. d'acide sulfureux par hl. et la seconde même dose d'acide sulfureux et 6 gr. d'Azote ammoniacal par hl.

	Degré alcoolique du vin fait	Sucre réducteur par litre le 17 novembre 1922
Cuve I	11°1	1 gr. 95
Cuve II	11°1	2 gr. 11

(Analyse faite par le Service des fraudes).

Le résultat, compte tenu des approximations d'analyse, est le même dans les 2 cas.

Je pourrais citer plusieurs autres exemples absolument analogues.

En vinifiant à l'acide sulfureux seul j'obtiens des vins qui en fin d'année ont une quantité de sucre réducteur de 1 gr. 75 en moyenne, jamais plus de 2 gr. par litre et encore dans ce cas s'agit-il de vin dépassant 14°.

En réalité si les solutions nutritives du commerce renferment du phosphate d'ammoniaque, c'est avant tout parce qu'il permet d'obtenir des solutions d'acide sulfureux d'une richesse qu'on ne pourrait atteindre sans lui.

Mais il faut ajouter qu'en année de pourriture l'addition de phosphate d'ammoniaque est indispensable.

2° *Emploi de l'anhydride sulfureux liquide*

Vinifiant des raisins très riches en sucre qui arrivent en cave à des températures dépassant parfois 30°, j'ai dû adopter une technique toute particulière dont je ne veux pas aborder l'exposé aujourd'hui ; je me bornerai à

---

(1) Voir *Progrès* du 28 juin, page 611.

dire que grâce à l'emploi de doses massives de gaz sulfureux j'obtiens des fermentations ne dépassant pas 30° de température et que les vins obtenus ont des acidités volatiles comprises, suivant le degré alcoolique obtenu, entre 0 gr. 4 et 0 gr. 7 par litre.

Les dissolutions d'acide sulfureux sont préparées chez moi ; c'est un simple manœuvre qui les fait, ce qui donne la mesure de la difficulté de l'opération : toute la précaution consiste à tourner d'un quart de tour environ l'écrou de commande du tube d'acide sulfureux de façon à faire dégager l'acide bulle à bulle dans le récipient contenant l'eau.

J'obtiens des solutions à 8 o/o au maximum. Le titrage de ces solutions est très simple ; les personnes qu'il effrayerait n'ont qu'à procéder par différence de pesée.

Ainsi en commandant les tubes d'acide sulfureux qui me sont nécessaires et en préparant les solutions moi-même, je réalise, sur les produits vendus dans le commerce, une économie de 30 o/o sans compter qu'avec les solutions du commerce on transporte inutilement 75 o/o d'eau.

Quant à l'emploi concomitant de l'acide sulfureux et de l'ammoniaque, emploi que l'on trouve dans les solutions du commerce, écoutons ce que dit l'éminent chimiste qu'est M. Sémichon : « on a dit et écrit et j'ai professé moi-même, qu'il paraît anormal de mettre à la fois dans la vendange ou dans le moût l'acide sulfureux qui ralentit la fermentation et l'arrête même... et le phosphate d'ammoniaque considéré, au contraire, comme un aliment des levures et un stimulant de la fermentation..... »

Cette objection demeure toujours très forte et, pour tout dire, sans réponse et si « commodité passe efficacité » il est infiniment préférable d'employer d'abord l'acide sulfureux et, quand c'est nécessaire, c'est-à-dire très rarement, et plus tard, le phosphate d'ammoniaque ; cette double opération est bien plus courte que celle qui consiste, après avoir ajouté en une seule fois ces 2 éléments, à modérer par remontages, réfrigérations, etc..., une température qu'il était très facile, par l'emploi du gaz sulfureux seul, de ne pas atteindre.

Baron de Boixo,
Ingénieur agronome.

SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU

LE DROIT
DES BOUILLEURS DE CRU. — LE VINAGE A LA CUVE

Appel aux Viticulteurs

Délégué général du Syndicat des Bouilleurs de cru de France, j'ai l'honneur de faire appel aux viticulteurs de l'Hérault pour former la section de ce département.

La loi de 1916 avait voulu donner un coup mortel au droit de bouilleur de cru, en le restreignant à un certain nombre de bénéficiaires avec qui il devait s'éteindre. La loi nouvelle en a rétabli le principe en attribuant à

tous les récoltants la franchise de 10 litres d'alcool pur. C'est sa caractéristique essentielle avec la faculté qu'elle donne de distiller à domicile ou chez le voisin, résultat des réclamations agissantes des petits bouilleurs et des efforts tenaces de leurs défenseurs à la Chambre et au Sénat. Elle est une preuve de plus qu'il est chimère d'abolir une franchise qui s'appuie à la fois sur le droit naturel de propriété et sur une tradition paysanne séculaire.

Principes. — Les principes pour lesquels on lutte dans ce Syndicat sont : le droit de propriété, l'inviolabilité du domicile, la liberté du travail.

Le problème des Bouilleurs de cru y est ainsi posé :

1° Respecter les droits de bouilleurs de cru qui découlent de l'article 545 du Code civil.

La propriété d'une chose, soit mobilière, soit immobilière donne droit sur tout ce qu'elle produit et sur ce qui s'y unit accessoirement. Ce droit on l'a toujours reconnu aux Bouilleurs soit totalement, pendant les périodes de liberté, soit partiellement pendant les périodes de restriction. N'est-ce pas, en effet, le reconnaître que d'accorder en franchise une plus ou moins grande quantité d'eau-de-vie ?

2° Respecter les droits de l'Etat. Il est, en effet, incontestable que l'Etat a parfaitement le droit de taxer l'eau-de-vie quand elle quitte le domicile du Bouilleur pour entrer dans le commerce. Tous les bouilleurs reconnaissent ce droit et demandent seulement de consommer en franchise l'alcool provenant exclusivement de leur récolte et strictement nécessaire à leurs exploitations, ce qui revient à dire que la quantité d'alcool à accorder en franchise aux bouilleurs de cru doit être proportionnelle à leurs exploitations.

3° Respecter les intérêts légitimes des bouilleurs de profession.

4° Rendre la production d'alcool assez facile pour qu'aucun produit ou sous-produit ne soit perdu dans la ferme.

5° Nécessité de donner un peu raison aux moralistes et aux hygiénistes adversaires de l'alcool, au moins pour les autres. Comme les idées changent ! Avant la Révolution on considérait l'alcool comme un remède universel et l'on prétendait qu'en boire raisonnablement prolongeait la vie, d'où son nom d'eau-de-vie. Et de fait la nocivité de l'alcool n'a véritablement apparu qu'avec l'alcool industriel et c'est une des raisons pour lesquelles nous voulons que l'alcool d'industrie aille à la force motrice à l'éclairage, etc., etc., et que l'alcool de fruits soit exclusivement réservé à la consommation de bouche.

Messieurs, énoncer les données d'un problème est la partie la plus facile. Le résoudre est autre chose. Nos Sénateurs, nos Députés, si dévoués à notre cause, malgré leur bonne volonté, semblent avoir vainement essayé de le faire en 1916.

Loi de 1916. — La loi qu'ils ont pu nous donner est en effet en opposition avec tout ce que nous venons de dire ; ne consacre-t-elle pas :

La méconnaissance au moins partielle des droits des bouilleurs de cru, en ne leur accordant en franchise que dix litres d'alcool pur, quelle que soit la grandeur de leur exploitation.

La violation complète et odieuse du domicile du cultivateur.

Les tracasseries continuelles de la Régie.

Les pertes de temps innombrables aux bureaux de la régie, à la suite des employés à l'atelier public.

Les périodes de distillation intempestives, pendant que des travaux plus urgents sollicitent le cultivateur.

Nous sommes certainement tous d'avis que la loi de 1916 doit être revue et corrigée.

Le Syndicat des bouilleurs de cru de France se propose précisément d'étudier cette révision et d'améliorer autant que faire se pourra notre lamentable situation de distillateurs enchaînés. Nous pourrons ainsi attendre avec moins de heurts ni de secousse nouvelle les circonstances financières et économiques plus favorables qui permettront le retour à la liberté, à la libre distillation de nos pères. C'est le but suprême du Syndicat, ne le cachons pas.

Comment admettre, en effet, sans véhémente protestation, qu'un viticulteur qui a sué sang et eau pendant toute une année et souvent, hélas ! vider entièremeut sa bourse pour faire venir une récolte ne puisse pas la distiller librement chez lui si le malheur veut que par suite de conditions climatériques défavorables, sa vendange soit de mauvaise qualité et son vin impropre à la consommation. C'est contre lui, non seulement une atteinte grave à son droit de propriété, mais encore une odieuse tyrannie ! Il est à craindre qu'un jour écrasé d'impôts sa colère explose en actes regrettables !!!

Groupons-nous donc sans retard, mes chers amis, sentons-nous de suite les coudes et comptons surtout sur nous-mêmes en attendant des jours meilleurs ; ils viendront sûrement un jour ou l'autre si vous le voulez bien et n'oubliez pas que dans beaucoup d'autres régions, autant cidricoles que viticoles on le veut aussi et de la façon la plus énergique. Le viticulteur doit enfin penser à la bonne fermentation de ses vendanges et à la bonne tenue de ses vins.

Vinage. — Dans cet ordre d'idées, je dois vous dire que j'ai pu obtenir facilement et sans la moindre opposition au Conseil national du Syndicat, où la plupart des Régions Cidricoles et Viticoles étaient représentées, l'adoption d'un article de plus à son programme d'action :

Le rétablissement du droit de vinage à la cuve que la réglementation du droit de bouilleur de cru de 1900 a fait perdre aux viticulteurs et la modification de l'article 2 de la loi du 24 Juillet 1894 pour qu'il établisse, sans sous-entendu ni équivoque, une distinction entre le vinage à la propriété et le survinage ailleurs. Je donnerai plus loin toutes les explications nécessaires pour être bien compris.

Avantages du Vinage. — Je n'insisterai pas sur les avantages immenses que le droit de vinage donnerait à la viticulture au double point de vue

économique et œnologique, avantages que les adversaires du vinage ne peuvent pas passer sous silence ; ils ont dits, écrits, et répétés bien souvent. Qu'il me soit permis toutefois d'en rappeller un encore une fois parce qu'il est le plus important de tous :

Logement de Récoltes. — Quand en fin de campagne vinicole, le prix du vin ne donne pas satisfaction au viticulteur et quand une récolte abondante est sur pieds, par la distillation il peut faire le vide dans la plupart de ses foudres, loger sa nouvelle récolte sans frais supplémentaires et par le vinage avoir un débouché certain et tout trouvé pour son alcool.

Sans distillation et sans vinage possibles il est contraint et forcé de vendre son vin au prix qu'on veut bien lui offrir si on lui en offre un et de jeter, malgré lui, sur le marché, du vin à un prix extrêmement bas, généralement secret. Si à cet article à bon marché vient s'ajouter le vin de la récolte suivante qu'il ne peut pas loger et qu'il est obligé encore de vendre à n'importe quel prix, quel mois de la nouvelle campagne faut-il qu'il attende pour que tous ces vins à trop bon marché aient disparu ?

Poser la question. C'est évidemment la résoudre pour tous ceux qui n'ont aucun parti pris.

Dans un récent accord entre Cidriculteurs et Viticulteurs, accord qui a été confirmé au Conseil national du Syndicat, les deux grands principes rationnels suivants ont été approuvés:

1° L'alcool de cidre peut seul retourner au cidre.

2° L'alcool de vin peut seul retourner au vin.

C'est donc la possibilité de vinage en franchise que devraient avoir tous les viticulteurs pour, dans beaucoup de cas, pouvoir se tirer d'embarras, comme faisaient autrefois leurs pères toujours avec succès.

Est-il posssible qu'un seul d'entre-eux puisse raisonnablement s'y opposer? non, mille fois non, s'il connaît suffisamment l'histoire du vinage. Quelle est donc cette histoire? La voici de 1814 à 1900. Soit une période de bien près de cent ans.

Histoire du vinage. — Dans cette longue période, deux vinages absolument distincts se pratiquaient en France, l'un était l'exception et l'autre était la règle. Le premier était celui du Viticulteur et le second celui de tous les Négociants qui, par vinages et survinages successifs pouvaient remonter la richesse alcoolique des vins,

jusqu'à 30° en 1814
jusqu'à 26° en 1824
jusqu'à 18° en 1852
jusqu'à 15° en 1871

Les vinages se sont faits avec de l'alcool d'industrie, dès que celui-ci a paru sur le Marché et, chose incroyable, ils se font encore avec ce même alcool pour les vins destinés à l'exportation et à la champagnisation. Je sais bien que la Commission consultative interministérielle propose le vinage avec le seul alcool de vin, mais il n'a jamais été question de vins

proprement dits, on n'a toujours fait allusion qu'aux vinages de vins dits apéritifs.

Vinages et survinages. — Les vinages et survinages autorisés autrefois, se faisaient donc avec de l'alcool d'industrie. Comme ils n'étaient qu'une préparation à des mouillages ultérieurs, voyez combien ils étaient préjudiciables aux intérêts de la viticulture et, malgré cette concurrence absolument déloyale, les viticulteurs avec leur libre distillation se sortaient toujours d'embarras. Pour s'en convaincre il suffit de lire attentivement les enquêtes viticoles de 1850-1858-1866-1872 1875-1894. On peut donc affirmer que la libre distillation avait le double pouvoir de les débarrasser et des vins naturels et des vins artificiels.

Vignes à grand rendement. — Ces vinages et survinages n'étant plus possible aujourd'hui, croyez-vous que les vignes à grand rendement dont la culture d'ailleurs n'est possible que sur une surface très réduite pourraient donner avec le vinage, autant de vin qu'en donnaient autrefois l'eau et l'alcool d'industrie ? assurément non, puisque pour viner les vins, il faudrait préalablement en faire disparaître une bonne partie par la distillation. Laissez donc pour le moment, tout au moins, le viticulteur absolument libre d'exploiter sa propriété comme il l'entend, il est le meilleur juge. Voilà ce que donnaient en France les vinages et survinages commerciaux, c'était la règle.

Le viticulteur, au contraire, ne distillait et ne vinait que quand il y était contraint et forcé, quand il ne pouvait loger ses excédents de récolte, quand par suite d'accidents climatériques ses vendanges étaient défectueuses et ses vins de mauvaise qualité.

La distillation peut mettre en perte le producteur elle, peut être pour lui une mauvaise opération commerciale a écrit le regretté docteur Cot en 1901, mais elle donne toujours une plus value aux vins de bonne qualité. C'est là ce qu'il faut voir. Les mauvais vins ruinent toujours les bons.

Le viticulteur ne vinait pas au delà de 2 o/o, a écrit le regretté Henri Marès en 1863.

Personne ne se plaignait de ce vinage, l'Académie de médecine l'avait approuvé en 1866 en établissant une différence entre ce vinage salutaire et l'autre qu'elle appelait le survinage fraudeur. En effet, ces survinages commerciaux ne servaient qu'à faire des vins artificiels avec de l'eau et tout le monde y perdait sauf ceux qui les faisaient : Hygiène publique, Trésor, Viticulteurs, etc. A cause de ce mécontentement général, le législateur n'a cessé de s'occuper de ce survinage de 1814 à 1894, en réduisant de plus en plus le maximum d'alcoolisation autorisé et en l'interdisant complètement en 1894, en l'assimilant à une fraude commerciale. La loi du 24 juillet 1894 n'a laissé l'autorisation de vinage que pour les vins destinés à l'exportation ou à la Champagnisation.

En 1894 on a donc été débarrassé de ce survinage malsain qui n'a laissé que de mauvais souvenirs.

(*à suivre*).

Emile Servière,
Ingénieur agricole E. A. M.
Propriétaire-viticulteur
Délégué général du Syndicat National
des Bouilleurs de cru.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice Agricole du Beaujolais. — Le Concours annuel du Comice agricole du Beaujolais, aura lieu, cette année à Beaujeu, le dimanche 16 Août.

Plus de 2.000 francs de primes et médailles seront distribuée.

Instruments et machines agricoles, matériel vinicole et articles de caves. — Façon culturales de la vigne. — Animaux domestiques et basse-cour. — Produits agricoles et viticoles. — Expositions des vins.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Beaujeu et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles et exploitations agricoles. — Culture fruitière, Reboisement, Apiculture, Laiteries rurales. — Primes aux anciens serviteurs. — Familles agricoles, Garde-Champêtre, Mutualité agricole. — Enseignements agricole.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le *5 août, dernier délai*, à M. Vermorel, Président du Comice agricole et viticole, à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Groupement des Ingénieurs Agricoles de Provence et Côte d'Azur

Le 2 Mai dernier, les I. A. de Provence et Côte d'Azur, réunis salle de la Société d'Agriculture de Toulon, ont constitué définitivement leur groupement et adopté les Statuts. La zone d'influence comprend : Bouches-du-Rhône Var, Alpes-Maritimes, Hautes et Basses-Alpes.

Bureau définitif : Bernès, président ; Filleau, secrétaire ; Barqui, trésorier ; 4 vice-présidents, 1 par département, réservé.

Admission réservée aux seuls Anciens Elèves des 3 Ecoles Nationales. Réunions fixées tous les 3 mois : Janvier, Avril, Juillet, Octobre, de préférence le dernier Samedi.

Correspondances à Folleau, Villepey, par St Aygulf (Var).

Appel. — Le bureau adresse un chaleureux appel aux I. A. qui n'ont pas encore adhéré au groupement, il y en a plus 100.

L'Alimentation du Bétail Bovin et le Contrôle Laitier. — Nous rappelons que le Congrès de l'Alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier se tiendra à Paris, les 28 et 29 Octobre prochain.

Il n'est pas douteux que tous les agriculteurs et éleveurs soucieux d'améliorer l'exploitation de leur bétail ou d'accroître leur production laitière auront le plus grand intérêt à suivre les travaux de ce Congrès.

Pour renseignements, prière de s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, Avenue de l'Opéra, à Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

Bercy et Entrepôts. — PARIS. — Du *Moniteur Vinicole* : Des achats un peu suivis, mais portant sur de petits lots en réassortiment, ont maintenu quelque animation aux affaires sur place, au cours de la dernière huitaine. Cependant, sauf pour les vins à bas degrés, qui sont recherchés, les prix payés ont plutôt marqué un léger fléchissement. On a traité des vins rouges du Midi de 7° à 7°5 de 70 à 72 fr. ; des 8° de 74 à 75 fr. ; des 9° de 75 à 79 fr. ; des 10° de 78 à 81 fr. Des vins d'Algérie titrant de 10°5 à 11° ont été payés de 80 à 85 fr., ceux de 11°5 à 12° de 88 à 94 fr., suivant qualités ; des rosés de même provenance, aux environs de 100 fr. pour des 11°5. En vins blancs, on a vu des offres de 72 à 75 fr. pour des produits du Centre faisant de 8° à 8°5 ; des Algérie 11° auraient été payés de 103 à 108 fr. ; un lot de vins d'Espagne 12° a été proposé aux environs de 120 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris.

La note du *Marché aux Vins* du 17, était ainsi conçue :

Le mouvement d'affaires a été presque nul cette semaine dans les Entrepôts, la plupart des maisons ayant été fermées pendant les fêtes. La reprise du travail semble devoir marquer une recrudescence dans la demande en petits degrés rouges et blancs, d'autant plus prisés sur la Place que la recherche en est plus active au vignoble par la distillerie, qui escompte une nouvelle hausse de prix par l'Etat des alcools de rétrocession.

Il y a eu quelques demandes des débitants ; les fêtes du 14 juillet, ayant duré plusieurs jours, ont fait des vides dans leurs caves, quoique la plus forte consommation ait été celle de la bière.

GARD. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 juillet	Cours du 27 juillet
—	—	—	—
7 à 8°	62	»	»
8 à 9°	à	44	44
9 à 10°	86	à	à
10 à 11°	»	55	55
11 à »	»	»	»
Costières	92 à 105	5,50 à 5 fr. 75 le d.	5 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de St-Laurent-d'Aigouze (Gard), a vendu le 20 juillet, 300 hectos de vin rouge 9°3 (sur 4.000 demandés), à 50 fr. l'hectolitre ; le 22 juillet 150 hectos du même vin à 52 fr. l'hectolitre (sur 1.500 hectos demandés) ; le 24 juillet 200 hectos du même vin à 53 fr. l'hectolitre (sur 500 hectos demandés).

Le tout hectolitre, nu, pris sur place.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 juillet	Cours du 28 juillet
—	—	—	—
7 à 8°	62	8°.— 45 à 47	8°.— »
8 à 9°	à	9°.— 47 à 51	9°.— 49 à 52
9 à 10°	87	10°.— 49 à 54	10°.— 51 à 55
10° et au-dessus		11°.— 54 à 58	11°.— 55 à 58
Rosé		12°. — »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 5,50 à 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Lunel. — Partie des rosés de la cave du Grès-Saint-Paul, vendue 80 fr. l'hecto nu, pris sur place, soit 6 fr. 77 le degré; vendeur, M. Servière courtier, M. Gempp ; acheteurs, F. Lachaise et Cie.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 22 juillet 1925.

Vins : Rouge courant, 8 à 11 degrés, 45 à 58 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 juillet	Cours du 24 juillet
7 à 8°	»	8°. — »	8°. — »
8 à 9°	71	9°. — 48 à 50	9°. — 48 à 51
9 à 10°	à	10°. — 50 à 53	10°. — 51 à 53
10 à 12°	90	11°. — 55 à 58	11°. — 55 à 58
Vins rosés	8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	9 fr.	»	6,50 à 7 fr. le d.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 26 juillet. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 54 à 59 fr.; de 11 à 12 degrés, de 59 à 62 fr.; de 12 à 13 degrés, de 62 à 66 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 25 juillet :

Vins rouges, de 8 degrés, 46 à 48 ; 9 degrés, de 48 à 50 francs ; 10 degrés, de 50 à 54 francs ; de 11 degrés, de 55 à 58 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 juillet	Cours du 23 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	72 à 80	8 à 9°. — 47 à 50	8 à 9°. — 47 à 50
9 à 10°	80 à 87	9 à 10°. — 50 à 53	9 à 10°. — 50 à 53
10 à 11°	87 à 93	10 à 11°. — 53 à 56	10 à 11°. — 53 à 56
11 et au-dessus	93 à 104	11 à 12°. — 56 à 61	11 à 12°. — 56 à 61

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 18 au 25 juillet 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 47 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 50 à 65 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 53 à 65 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 juillet	Cours du 25 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 76	46 à 49	47 à 49
9 à 10°	76 à 82	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	82 à 92	51 à 56	51 à 55
11 à 12°	92 à 102	56 à 60	55 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 22 juillet.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

En résumé, affaires calmes. Marché à suivre vu l'apparition du mildiou signalée dans certaines régions.

VAUCLUSE. – **Valréas.** Marché du 22 juillet.— Vins rouges, 5,50 à 5.75 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 25 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

CENTRE. — *De l'Agriculture du Centre* — Depuis une quinzaine de jours, les transactions et les retiraisons ont été assez nombreuses dans nos régions, malheureusement à des prix qui ne paient pas le vigneron de son laborieux effort.

Quelques viticulteurs ont résisté.

On nous signale du mildiou — et du mildiou de la grappe.

Les vins blancs de crus, Saint-Martin-le-Beau, 9°5 à 10 degrés, se traitent à 75 et 80 francs l'hecto. Les Vernou 10 degrés à 10°5, également à 80 fr. Tous ces prix s'entendent l'hecto nu à la propriété, tous frais en sus.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 140 à 185 fr. Vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue, de 125 à 140 fr.; de Blois, 110 à 125 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 18 juillet 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,50 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 75 à 5 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4.25 à 4 fr. 50 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5.25 à 6 fr. le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.50

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 490 à 500 fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 690 à 700 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 275 à 280 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 475 à 480 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 460 »»» à fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 275 à 280 fr. l'hecto.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 490 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 270 à 275 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 60 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,25 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Perpignan. — Pas d'affaire.

Alger. — Trois-six de marc, 440 à 450 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine

Tartre brut, le kilog, 1,75 à 2 fr., 05 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 juillet 1925.

	juillet	août	4 derniers
	—	—	—
Blé.........	136 P.	127,50, 127,75 et 128 P.	125,50 et 125,75, P.
Seigle........	98 N.	99 N.	99 N.
Avoine noire.	117 P.	102 P.	95 et 94,75 P.
Avoine.......	104 N.	92 N.	90 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.............	172 1/2	101 55	135 41	— 0.78
Maïs disp................	119 3/4	81 20	101 51	— 0.85

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 161 1/4 c. (126 fr. 58 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 159 1/2 cents (125 fr. 20).

Alger. — Blé tendre colon, nouveau, 124 à 126 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon supérieur, nouveau, 130 à 135 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances, nouveau, suivant qualité, 125 à 128 fr. les 100 kilos. Orge colon nouvelle 87 à 88 fr. Avoine Algérie, nouvelle, 86 à 88 fr. les 100 kilos. Foin, 25 à 27 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 219 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,20 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 % de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 % en sacs : consommation, 225 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 % en sacs de 100 k., 27 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Rouméguous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 19 au Samedi 25 Juillet 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche...	21	10	20	8	2	»
Lundi.......	23	12	28	15	»	0.3
Mardi.......	22	11	24	13	0.2	»
Mercredi....	22	14	22	14	2	3
Jeudi.......	23	14	21	14	20	0.3
Vendredi....	»	»	22	15	»	0.1
Samedi......	22	13	22	14	»	0.5
Total.....	705	322	821	395	34.3	52.3
Rochefort						
Dimanche...	»	»	22	»	»	»
Lundi.......	»	»	27	17	»	7
Mardi.......	»	»	23	13	»	»
Mercredi....	»	»	22	16	»	0.6
Jeudi.......	»	»	23	15	14	0.6
Vendredi....	»	»	21	15	»	0.4
Samedi......	»	»	22	15	»	0.6
Total....	»	»	770	397	20	22.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	25	16	23	7	1.8	»
Lundi.......	»	»	29	»	«	«
Mardi.......	»	»	29	15	»	28
Mercredi....	28	14	18	13	»	9.1
Jeudi.......	30	16	21	11	0.6	»
Vendredi....	»	»	21	14	»	»
Samedi......	»	»	23	15	«	»
Total....	593	290	863	383	66.8	75.1
Bordeaux						
Dimanche..	»	14	24	9	1	«
Lundi.......	19	»	29	16	4	9.1
Mardi.....	24	16	»	14	»	14
Mercredi....	»	15	23	11	0.3	2
Jeudi.......	»	14	23	15	»	2
Vendredi ...	»	»	21	11	»	0.2
Samedi	»	14	22	14	»	1
Total	589	370	868	431	34.2	37.4
Toulouse						
Dimanche	30	16	27	10	»	»
Lundi.......	20	15	30	18	5	»
Mardi.......	20	13	24	16	0.3	4
Mercredi...	»	19	20	12	2	2
Jeudi.......	25	»	24	12	2	»
Vendredi ...	»	»	23	15	»	9
Samedi.....	»	13	24	9	»	»
Total ...	675	454	944	526	85.7	86.3
Perpignan						
Dimanche.	31	19	30	15	0.5	»
Lundi......	26	20	33	20	0.2	»
Mardi.....	28	20	29	20	0.1	0 6
Mercredi...	»	20	26	18	»	»
Jeudi.......	32	17	27	17	«	»
Vendredi....	»	»	28	18	»	»
Samedi.....	»	18	27	»	»	»
Total ...	716	559	953	628	5.4	2

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	192
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	»	»	696.7	326.3	»	71.4
Besançon						
Dimanche	»	17	24	9	»	»
Lundi	»	16	21	16	12	»
Mardi	»	16	31	16	»	»
Mercredi	»	18	22	13	»	»
Jeudi	34	15	»	13	5	»
Vendredi	»	»	»	»	«	»
Samedi	»	13	»	»	»	»
Total	54	324	782	407	52	10.1
Lyon						
Dimanche	28	17	26	9	»	»
Lundi	28	18	»	19	2	0.2
Mardi	30	16	33	18	»	0.2
Mercredi	32	18	20	15	»	48
Jeudi	35	14	22	13	13	»
Vendredi	»	»	24	13	»	0.2
Samedi	»	16	23	15	»	1
Total	797	424	900	506	113	38.8
Marseille						
Dimanche	28	16	29	13	»	»
Lundi	28	18	30	16	22	»
Mardi	31	21	31	20	0.3	»
Mercredi	»	»	29	17	»	0.1
Jeudi	»	20	27	18	»	»
Vendredi	»	»	28	19	»	»
Samedi	»	19	27	17	»	»
Total	584	380	942	580	70.3	0.1
Montpellier						
Dimanche	29.0	19.9	27.0	14.9	0.9	»
Lundi	26.6	17.9	26.3	15.5	0.2	»
Mardi	29.0	20.5	25.0	21 0	0.3	»
Mercredi	29.0	17.9	27.0	13.8	»	2.2
Jeudi	29.2	17.6	27.6	16.1	»	»
Vendredi	29.0	13.9	26.2	16.9	»	»
Samedi	28.4	15.9	29.2	17.3	»	«
Total	950.1	541.9	1035.1	597.7	28.1	6.9
Alger						
Dimanche	»	»	28	21	»	»
Lundi	»	»	27	»	»	»
Mardi	35	23	»	»	»	»
Mercredi	37	25	33	25	»	»
Jeudi	29	19	34	23	»	»
Vendredi	»	»	27	23	»	»
Samedi	»	19	26	21	»	»
Total	363	352	954	649	1	»

Observations. — Été